Jaffa kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **3** jaja
- **120 g** smeeg šecera
- **1 kesica**burbon vanile
- **1dl**ulja
- **1 dl** mleka
- **180 g** brašna
- **1/2**praška za pecivo
- **15 g** kakaa

I još:

- **2 dl**isceenog soka od narandže
- korica narandže
- **1 kašika** likera od narandže
- **2 kašike**marmelade od kajsija

Glazura:

- **100 g** tamne cokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Umititi belanca u cvrst sneg, dodati šecer, mutiti dok se šecer ne istopi. Dodati jedno po jedno žumance i nastaviti sa mucenjem dok se smesa ne sjedini. Postepeno dodavati ulje, a potom i mleko. Zatim dodati brašno pomešano s praškom za pecivo. Smesu podeliti na dva jednaka dela. Jednoj polovini dodati kakao i kašiku mleka. Kalup 20x30 cm obložiti papirom za pecenje pa posebno ispeci dva biskvita. Iscediti narandže. Ohlaeni tamni biskvit izmrviti rukama i dodati sok, koricu i liker. Svetli biskvit premazti marmeladom koju ste prethodno malo zagrejali, zatim rasporediti smesu od tamnog biskvita i poravnati. okoladu otopiti na pari sa uljem i prelti po kolacu. Ukrasiti po želji.

Savet